

Ecuador Tierra del Cacao



Ecuador Tierra del Cacao

Autoría: Lourdes Páez Paredes
Fotografía: Fernando Espinosa Chauvin
Edición de textos: Leisa Sánchez
Dirección editorial: Rómulo Moya Peralta
Facebook: Ecuador Tierra del Cacao
www.ecuadortierradelcacao.com

ISBN: 978-9978-369-575

Diseño y realización: Trama Ediciones
Dirección de arte: Rómulo Moya Peralta / Trama
Gerente de Producción: Ing. Juan Moya Peralta / Trama
Hecho en Quito, Ecuador. Mayo 2015
Trama: Juan de Dios Martínez N34-367 y Portugal
Quito-Ecuador | Telfs.: (5932) 2246315 -2246317
editor@trama.ec
www.trama.ec

Impresión: Imprenta Mariscal

Asociación de Chocolateros del Ecuador

Anecacao
Asociación Nacional de Exportadores de Cacao - Ecuador

SURTREK
South American Travel
Designing journeys with passion

Ecuador Tierra del Cacao

Lourdes Páez Paredes | Fernando Espinosa Chauvin

tramaediciones



Milagro que llega desde el trópico



Durante décadas el origen del cacao fue tema de debate, leyendas y conjeturas con varias teorías discutiendo un posible origen mesoamericano, o la evolución paralela de este fruto en Mesoamérica y en Sudamérica.

Buena parte de las investigaciones históricas sobre el cacao hacen referencia al uso que le dieron en la antigüedad los pueblos Olmecas, Mayas y Aztecas por lo que parecía que este fruto era originario de las tierras mesoamericanas. Una anécdota muy conocida es la del encuentro del Emperador azteca Moctezuma con el Conquistador español Hernán Cortés, ocasión en la que se ofrece al visitante europeo un recipiente con chocolatl, bebida ritual reservada para ceremonias especiales. Parece ser que Cortés se sorprendió por el sabor fuerte y complejo de la bebida aderezada con especias del Nuevo Mundo y coronada por una espesa capa de espuma. La sorpresa fue aún mayor cuando constató que el Emperador y sus generales bebían con reverencia este potaje, al que consideraban un alimento sagrado.

Poco después cuando los conquistadores españoles saquearon las bodegas reales en busca de oro y piedras preciosas, se encontraron nuevamente con millones de semillas guardadas bajo estricta seguridad por tratarse del tesoro más preciado del Emperador y de la sociedad azteca que utilizaba el cacao como medio de intercambio de bienes y servicios.[1]

Durante la Colonia española se conocían dos variedades de cacao, a las que se denominó Criollo y Forastero. Esta clasificación surgió en México, donde se bautizó al cacao mexicano como Criollo, utilizando el término con que se calificaba a los hijos de españoles nacidos en América. Por ende, al llamar al cacao mexicano Criollo, el cacao que llegaba de la distante Sudamérica se denominó Forastero.



Chocolate de origen con 71% de contenido de cacao ecuatoriano elaborado por Dominique Persoone en su chocolatería de Bruselas, Bélgica.

En el siglo XVIII aparece una tercera variedad creada a partir del Criollo y el Forastero y se la llama Trinitario, en honor a la Isla de Trinidad en donde se desarrolló y luego se lo llevo al Caribe y Venezuela. Siendo el cacao Forastero considerado "el caballo de batalla" de los cacaos por su resistencia a enfermedades y su alta productividad, fue la variedad preferida por los comerciantes europeos del siglo XIX que lo transplantaron en sus colonias africanas. Desde entonces el cultivo de cacao se desarrolló en África donde actualmente se produce la mayor parte de la cosecha mundial.



Chocolate a la antigua

El historiador Enrique Ayala Mora recuerda que en su casa natal de Ibarra se acostumbraba tomar una taza de chocolate caliente antes de dormir. Se preparaba en chocolatera de bronce con las tabletas traídas de Ambato y batiendo con molinillo para obtener un líquido espumoso. La familia cenaba a las siete de la noche y a las nueve y media era la hora de retirarse a descansar, momento en el que llegaban las humeantes tazas con chocolate a los dormitorios en la creencia de que su consumo garantizaba un sueño profundo y reparador, tradición que se mantuvo en la familia Ayala Mora hasta la década de 1950, cuando uno de los tíos decidió romper la costumbre remplazando la humeante bebida por una barrita de chocolate Bios, aduciendo que era más fácil de digerir a esa hora de la noche.

mando pequeñas bolas o rollitos que se conocen como "manitos de cacao", y se envuelven en hojas de plátano o de achira[1].

El consumo de chocolate en barra y bombones es un hábito adquirido en el último siglo, en tanto que beber chocolate es una costumbre antigua y popular, por lo que en los mercados y ferias de alimentos siempre se encuentra un puesto que vende las tabletas artesanales. Fieles a la tradición de su tierra natal los migrantes ecuatorianos radicados en Europa y Norteamérica, mantienen la costumbre de beber este chocolate artesanal que reciben de sus familiares junto con otras delicias criollas.

No se conocen datos exactos sobre el nivel de consumo de la bebida de chocolate en Ecuador, pero resulta evidente que la costumbre perdura por el volumen de producción en los talleres artesanales a lo largo del país que semanalmente preparan las tabletas de chocolate. En cuanto a los bombones y barras de chocolate, su consumo es aún reducido con un estimado de 300 gramos por persona al año, cifra modesta si se compara con el consumo en otras latitudes: 1 libra anual en Brasil, 2 libras en Colombia, 11 libras en Estados Unidos, 17 libras en Gran Bretaña, y 22 libras anuales en Suiza.[2]



Venta de chocolate al peso y por libras en el mercado 10 de Agosto de Cuenca.

quienes llevan un estilo de vida activo. Su alto contenido de antioxidantes previene la degeneración celular y reduce el riesgo de enfermedades cardiovasculares, es decir, tiene efecto vasodilatador en venas y arterias y reduce la presión arterial.

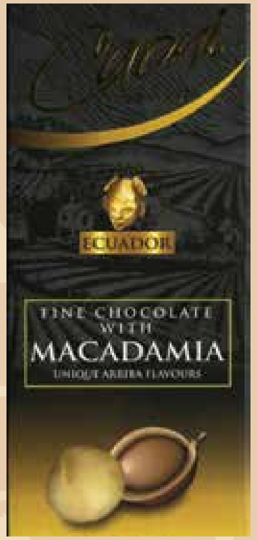
La división de Neurología de la Universidad de Harvard recomienda el consumo de dos tazas de chocolate al día para mantener saludable el cerebro y las destrezas mentales de personas de avanzada edad.[1] En tanto que un estudio sobre células nerviosas de la Universidad de Missouri encontró que una dieta rica en cacao es terapéutica para pacientes con dolores crónicos faciales y problemas en la articulación de la mandíbula.[2]

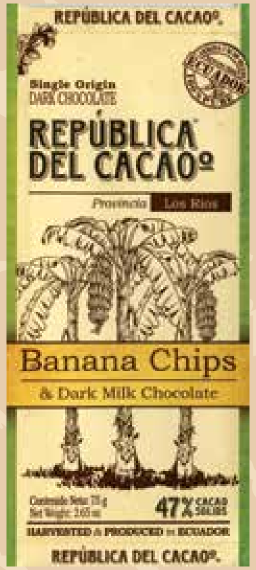
Los nutricionistas recomiendan beber chocolate a diario como parte de una dieta balanceada, ya que por su contenido de fibra y hierro equivale a comer una manzana o una rebanada de pan integral, mientras previene enfermedades como cáncer de colon. Incluso se dice que si una mujer consume chocolate durante su embarazo dará a luz un bebé feliz y tranquilo.

La Autoridad Europea para la Seguridad Alimentaria (EFSA) autorizó al fabricante suizo de cocoa y chocolate Barry Callebaut, señalar en los empaques de sus productos los beneficios de los flavonoides del cacao al revisar la evidencia de que una dosis de 2.5g de cocoa o 10g de chocolate oscuro mejora la circulación sanguínea.

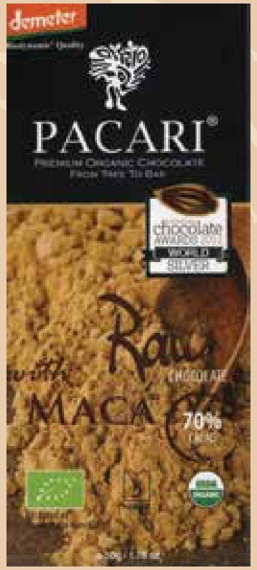












Los chocolates saborizados sorprenden al combinar la potencia del cacao nacional con frutas, raíces y especias andinas y tropicales reforzando el placer y el bienestar del consumidor.



Mistela de cacao

Ingredientes

- 2 tazas de cacao tostado y triturado conocido como nibs de cacao
- 2 tazas de azúcar
- 1 litro de aguardiente
- 2 tazas de agua
- Un pedazo de cáscara de naranja secada previamente al horno
- Especies al gusto (canela, clavo de olor, pimienta dulce)

Preparación

Tostar y triturar el cacao. En una olla mezclar el agua con el azúcar y las especies a punto de almíbar. Enfriar y vaciar en una botella o frasco de cristal. Agregar el aguardiente, y los nibs de cacao. Tapar y macerar por un mes.



Chocolate frío

Refrescante bebida para un día caluroso o una noche tropical.

Ingredientes

- ½ taza de azúcar
- 1 ¼ tazas de agua
- ½ taza de cacao en polvo sin azúcar
- 1 cucharadita de café instantáneo
- 1 litro de leche bien fría, para lograr una bebida más ligera se puede modificar por leche de soya o leche de almendras.

Preparación

Verter el agua con el azúcar en una olla y calentar hasta hervir la mezcla y disolver el azúcar para que se convierta en almíbar ligero.

Retirar del fuego, añadir el cacao en polvo y el café mezclando hasta lograr una pasta suave. Poner al fuego nuevamente y cocinar por 3 minutos revolviendo.

Verter la mezcla en una jarra y ponerla a enfriar en el refrigerador.

Antes de servir batir la mezcla con la leche bien fría.



autores

Mi primer encuentro con el chocolate ocurrió de niña en la hacienda familiar del Valle de Los Chillos, donde todas las tardes se practicaba el ritual de tomar el té, pero en realidad lo que bebíamos era una espumosa y humeante taza de chocolate preparada con las tabletas de Ambato disueltas en agua aromatizada con canela, clavo de olor y pimienta dulce, agregando un generoso chorro de leche recién ordeñada y como toque final trocitos de queso de hoja que se convertían en hilachas al calor de la chocolatera de bronce bailando sobre el fuego.

Este gusto por el chocolate se convertiría más tarde en tema de trabajo que me permitió adentrarme en territorios cacaoteros de la Costa y Amazonía, fue entonces cuando descubrí al cacao Nacional, variedad exclusiva de nuestro país favorecida por la naturaleza andina y ecuatorial.

Mi afición me llevó a conocer el mundo de la chocolatería en el que la creatividad y la dedicación rayan en devoción. Constaté lo poco que conocemos los ecuatorianos del chocolate y la desinformación que existe en torno al origen de este fruto tropical, que desde hace miles de años forma parte de la vida e identidad de nuestra tierra, como lo indican las evidencias científicas que señalan a la región amazónica del Ecuador como el territorio pionero en la domesticación y consumo de la semilla del cacao.

Mi propósito al escribir este libro fue hacer justicia a la pepa de oro ecuatoriana que recorre el mundo convertida en chocolate, otorgando felicidad y dejando muy en alto su origen como la mejor embajadora que ha tenido y tiene nuestro país. ECUADOR TIERRA DEL CACAO es una ventana para echar un vistazo a la historia, los orígenes, el cultivo, la cultura y la tradición cacaotera y chocolatera ecuatoriana.

Si usted es de las personas que no se resiste a la tentación de un bombón relleno que evoca recuerdos de su infancia; si tiene la costumbre de guardar barras de su golosina preferida para darse el gusto a solas, o siente que su paladar reacciona al contemplar una humeante bebida chocolatada, entonces le invito a descubrir la fascinante historia del cacao ecuatoriano, sorpréndase con la estética y estilo de las chocolaterías, prepare una receta al estilo tradicional y disfrute de este libro como si fuera un bombón de esos que provocan probarlo con todos los sentidos.



Lourdes Páez Paredes

ACADEMIA DEL CHOCOLATE ECUADOR

Dedicada a la comunicación en todas sus formas desde la escritura hasta la televisión, el arte y el mercadeo social. Convencida de que un mundo mejor es posible colaboró con programas de salud, educación, emprendimiento, desarrollo económico recibiendo varios premios internacionales por su trabajo. Enamorada del chocolate y apasionada promotora del cacao ecuatoriano, es co-fundadora de la Academia del Chocolate Ecuador con la intención de convertirnos en una sociedad de conocedores, y así honrar la tierra fértil y diversa que hace posible la existencia de uno de los grandes cacaos del mundo, el Nacional. Promotora del comercio solidario para favorecer a los agricultores, se dedica a la capacitación y el entrenamiento en el procesamiento, desarrollo de productos y fomento del consumo tanto del cacao como del chocolate.

www.ecuadortierradelcacao.com
www.academiadelchocolate.com

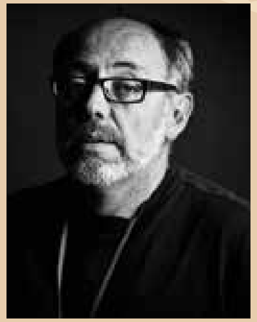
autores

Hacer un libro sobre el chocolate y aprender al respecto es la idea más golosa que me han propuesto. Hacerlo bien me enfrentó ante el primer dilema: ¿Qué es un buen libro sobre el chocolate? Al empezar la aventura de hacerlo, me di cuenta que muchas cosas acerca del Cacao y del chocolate no han sido presentadas con la adecuada seriedad y claridad de ideas y conceptos, tanto teóricos como gráficos. Los enfoques pueden ser variados y se puede tener varias versiones de lo mismo. Por eso el definir que es un buen libro de chocolate fue muy importante. El reto entonces era combinar teorías e historias sobre el chocolate, para con esto unificar y educar a la gente que busca conocer un poco más sobre el tema.

El chocolate, increíblemente está ligado con nuestra memoria, el recuerdo de la abuelita sirviéndonos chocolate, o la experiencia de guardar unos sucres para que al final de la semana nos alcance para comprar el chocolate preferido de la tienda de nuestra niñez, entonces, fue importante recoger recetas pasadas, tal vez ya perdidas, para que por lo menos quede este registro, y también proponer nuevas recetas de chefs estrellas para quienes se animen a seguirlas.

Tal vez el punto mas importante fue reconocer que es un buen Cacao y de donde viene, qué significa Arriba o Criollo y poder compararnos con nuestra competencia, para así poder ser mejores. Es la historia de los éxitos y también de las debilidades de nuestro cacao y nuestro chocolate, todo esto queda registrado ahora en este libro que es un documento para conocernos más.

Las fotos de este libro fueron tomadas en algunos ciudades: Tokio, Sydney, Singapur, Nueva York, Londres, Amberes, Brujas, París, Sevilla, Cannes y en Ecuador: Quito, Guayaquil, Ambato, Cuenca, Esmeraldas, Babahoyo, Salinas y varios lugares de la selva amazónica y por supuesto Vinces.



Fernando Espinosa Chauvin

Creció en Quito, Ecuador y desde el año 1993 con sede en Nueva York. Consiguió su primera cámara a los 12 años y desarrolló su interés por la fotografía en su periódico escolar. Recibió su primer Premio Nacional a los 17 años por sus fotografías de escenas de Quito. Más tarde tuvo una exposición en la Casa de la Cultura en Quito y pasó a ganar otros premios institucionales. Su carrera profesional comenzó en Nueva York como fotógrafo de moda para agencias internacionales de modelado como Ford Models, Elite, IMG, y Siguiente. Más tarde se amplió para tareas de arquitectura, llevando sobre su ojo para la iluminación y el diseño de esas composiciones. También ha enseñado técnicas de iluminación en talleres de fotografía en Nueva York y Quito.

http://www.espinosaphotography.com
Email: fespinosach@mac.com



Este libro se terminó de imprimir
en el mes de mayo de 2015
Editado por Trama Ediciones
www.trama.ec